

# Marie-Galante **Tonijntaart**



6 mensen

15 min voorbereiding

20-30 min koken

## De ingrediënten

**2 blikjes van 160g** Marie-Galante la belle-iloise Tonijnvlokken  
**500g** olijftomaten (5 stuks)  
**1 kant-en-klaar** bladerdeeg  
**4 eetlepels** paneermeel  
**4 eetlepels** verse room  
**100g Comté kaas**

## De fasen

- 1- Was de tomaten, snijd ze doormidden en verwijder de zaadjes
- 2- Snijd vervolgens in plakjes van 1 cm dik en leg ze op absorberend papier
- 3- Rol het bladerdeeg uit
- 4- Verdeel de tonijnkruimels en strooi het broodkruim erover
- 5- Garneer vervolgens met de crème fraîche en licht gezouten plakjes tomaat
- 6- Hierop harmonisch dunne reepjes Comté-kaas in stervorm leggen
- 7- Plaats in een hete oven op 210°C (th.7) en bak gedurende 20 tot 30 minuten